



*Enrique Foster*



100% Bonarda.



Uvas seleccionadas minuciosamente en el cuartel 18 de nuestras Finca Los Altepes, ubicada en Los Árboles, Valle de Uco.



Fermentación tradicional a 26° C y maceración por 25 días. La guarda se realiza en barricas nuevas de roble francés durante 18 meses y luego 12 meses en botella.



Color rojo profundo. Complejo aroma donde se conjugan frutas rojas como ciruelas, frambuesas, grosellas, moras, arándanos. De buena estructura y taninos amables, con larga persistencia en boca.



Ideal para acompañar carnes rojas y comidas con salsas cremosas y lácteas. Excelente compañero del chocolate y las cremas heladas.



Servir entre 16° y 18° C.

ENRIQUE  
**FOSTER**  
*— F —*